

# Aktuelle Öffnungszeiten

**Montag bis Samstag**  
**17.00 - 23.00 Uhr**

(Die Küche schliesst um 21.30 Uhr)

**Sonntag**

**12.30 - 21.30 Uhr**

(Die Küche schliesst um 20.30 Uhr)

## **Oli's Futo Maki** 13

Futo Maki (5 Stück) gefüllt mit In Panko gebackener Garnele, Gurke, Avocado, Flugfischkaviar und Trüffelmayo. Serviert mit Spezialsauce und Frühlingslauch

## **Lorenz Ageta Maki** 13

Knusprig gebackene Futomaki (5 Stück) gefüllt mit Label Rouge Lachs, Frischkäse und Rucola

## **Josai Maki** 10

Inside-Out Maki gefüllt mit blanchierter Garnele, Frischkäse, Schnittlauch und Mango, dazu Shisoflocken

## **Hama Maki** 18

Inside-Out Maki gefüllt mit Avocado und Gurke, umhüllt von Hamachi, dazu Tobiko und Ponzu

## **Asupara Hotate Maki** 19

Inside-Out Maki, gefüllt mit grünem Spargel und Avocado, umhüllt von, mit Butter und Sojasauce Flambierten Jakobsmuscheln, dazu Schnittlauch

## **Nigiri Aburi San** 14

Dreierlei flambierte Nigiri: Jakobsmuschel mit Butter und Sojasauce; Ika mit Butter und Zitrone; Hamachi mit Yuzu und Chili

## **Balfego - Bluefin-Thunfisch aus Spanien**

QUALITÄT WIE MAN SIE NUR IN JAPAN FINDET.

**Butterweich und Geschmacksintensiv!!**

Balfego Thunfisch ist eine spanische Markenfischerei die sich den höchsten qualitativen- und ökologischen Standards verschrieben hat. Dieser Blauflossen-Thunfisch ist von allerhöchster Qualität.

**Bluefin-Thunfischtatar** 38 klein 31

**Bluefin-Sashimi Salada** 23 klein 18

**Sashimi moriwase mit Bluefin** 47 klein 38  
(gemischtes Sashimi)

**Bluefin-Thunfisch Sashimi** 58 klein 47

**Bluefin-Thunfisch Nigiri** 7

**Bluefin-Tekka Maki** 10

**Bluefin-Hiroki Maki** 14

**Bluefin-Tarutani Maki** 14

**Bluefin-Alina Maki** 13

**Bluefin-Pirikara Maki** 13

## Empfehlungen des Hauses

Hier finden Sie unsere aktuellen Anregungen der Küche.

### „KLEINE“ SPEISEN

#### **Ebi Don** 16

Garnelen und Pakchoi angebraten in Soja-Knoblauch-Butter Sauce, dazu Reis, Limette und Koriander

#### **Avocado Tatar** 10

Avocado mariniert mit japanischer Mayo, Kizami Wasabi und Schnittlauch

#### **Ebi Avocado Tatar** 16

Avocado und blanchierte Garnelen mariniert mit japanischer Mayo, Kizami Wasabi und Schnittlauch

#### **Kleine Harulinos** jeweils 4

Wahlweise Algensalat, Kimchi oder Sojasprossensalat

#### **Sunomono** 6

Kleiner Algen-Gurken-Salat, angemacht mit Sojasauce, Reisessig und Sesam

#### **Hamachi Carpaccio** 16

Dünne Scheiben vom Hamachi, mariniert mit unserer speziellen hausgemachten Ponzu, Chili, Frühlingslauch und Olivenöl

### APERITIF aktuell

#### **Yuzu Spritz** 9

Yuzusaft Naturtrüb, Holunderblütensirup, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis

#### **Umeshu Spritz** 9

Original Choya Umeshu Pflaumenwein, Holunderblütensirup, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis

#### **Himbeer Spritz** 9

Frisches Himbeerpüree, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis

### LEMONADES aktuell

#### **Ingwer Basilikum Lemonade** 7

Ingwer- und Basilikum Sirup, Limettensaft, spritziges Wasser, Limettenscheibe, Basilikum, Eiswürfel

#### **Murasaki Lemonade** 7

Lavendel-Sirup , Limettensaft, spritziges Wasser, Rosmarin, Eiswürfel

#### **Lychee Lemonade** 7

Lychee-Sirup , Limettensaft, spritziges Wasser, Minze, Eiswürfel



*Herzlich Willkommen im haru.*

## APERITIF aktuell

### **Yuzu Spritz** 9

Yuzusaft Naturtrüb, Holunderblütensirup, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis

### **Umeshu Spritz** 9

Original Choya Umeshu Pflaumenwein, Holunderblütensirup, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis

### **Himbeer Spritz** 9

Frisches Himbeerpüree, Prosecco, spritziges Wasser, Minze, Eis

## LEMONADES aktuell

### **Ingwer Basilikum Lemonade** 7

Ingwer- und Basilikum Sirup, Limettensaft, spritziges Wasser, Limettenscheibe, Basilikum, Eiswürfel

### **Murasaki Lemonade** 7

Lavendel-Sirup , Limettensaft, spritziges Wasser, Rosmarin, Eiswürfel

### **Lychee Lemonade** 7

Lychee-Sirup , Limettensaft, spritziges Wasser, Minze, Eiswürfel

# Sushi

## Nigiri

### Maguro

Thunfisch

100 € 4,10



### Sake

Lachs

101 € 3,90



### Ikura

Lachskaviar

103 € 5,50



### Ebi

Garnele  
(gekocht)

104 € 3,50



### Amaebi

süße Garnele  
(roh)

109 € 3,90



### Toro

Thunfischbauch

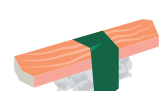
120 € 8,00



### Zuwai Gani

Krebsfleisch

111 € 5,50



### Ika

Tintenfisch

105 € 4,90



### Tako

Oktopus

106 € 3,60



### Unagi

Süßwasser-Aal

108 € 4,80



### Tai

Dorade

115 € 4,20



### Hamachi

Gelbschwanzfisch

119 € 5,00



### Saba

marinierte  
Makrele

102 € 3,70



### Hotate

Jakobsmuschel

107 € 5,00



### Tobiko

Flugfischkaviar

117 € 3,90



### Tamago

japanisches  
Omelette

112 € 3,00



### Inari

frittierter Tofu

113 € 3,00



### Asupara

grüner Spargel

114 € 3,00



### Avokado

116 € 3,00



## Hoso Maki

### Tekka Maki

Thunfisch

200 € 8,00



### Sake Maki

Lachs

201 € 7,00



### Ebi-Mayo Maki

Garnele,  
jap. Mayonnaise

213 € 6,60



### Ikura Maki

Lachskaviar

214 € 8,00



### Umeboshi Maki

Gurke, pürierte  
gezalzene Pflaume

207 € 5,00



### Kappa Maki

Gurke, Sesam

203 € 5,00



### Mango Maki

Flugmango

281 € 5,00



### Shinko Maki

japanischer  
Rettich

204 € 5,00



### Kanpyo Maki

gekochter Kürbis  
in Teriyakisauce

205 € 5,00



### Avokado Maki

Avokado

202 € 5,00



### Horenso Maki

blanchierter Spinat

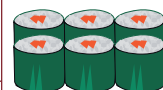
206 € 5,00



### Kakuteki Maki

Rettich,  
scharf mariniert

208 € 5,00



### Asupara Maki

grüner Spargel

216 € 5,00



### Tamago Maki

japanisches  
Omelette

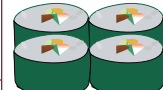
217 € 5,00



### Futo Maki

Gurke, Spinat,  
Kürbis, Garnele  
jap. Omelette

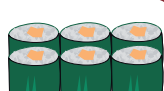
211 € 9,50



### Natto Maki 2x

fermentierte  
Sojabohnen

288 € 10,00



### Negi-Toro Maki

gehackter  
Thunfischbauch,  
Frühlingszwiebeln

277 € 9,00



### Shiitake Maki

Shiitake mariniert  
mit Teriyaki

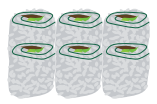
299 € 5,00



## Ura Maki

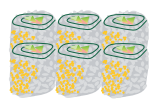
**Sake Kawa Maki**  
gebratene Lachs-  
haut, Gurke, Sesam

212 € 7,50



**California Maki**  
Garnelle, Avokado,  
Gurke, Flugfischkaviar

300 € 9,30



**Pirikara Maki**

Thunfisch mariniert  
mit Chili, Frühlings-  
zwiebeln, Sesam

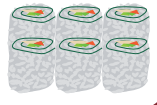
302 € 9,90



**Una Kyu Maki**

Aal, Gurke,  
Sesam

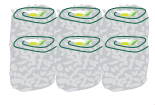
303 € 11,00



**Green  
Philadelphia Maki**

Frischkäse, Gurke  
grüner Spargel

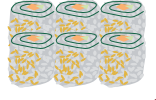
306 € 7,70



**Alasuka Maki**

Lachs, Gurke, Sesam

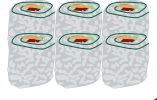
301 € 9,00



**Spicy Hamachi Maki**

Gelbschwanzfisch,  
Mayo, Chili, Frühlings-  
zwiebeln, Flugfischkaviar

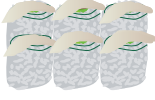
339 € 11,00



**Kurai Maki**

Avocado, Gurke, Toro,  
Ponzu, Wasabi,  
Frühlingszwiebel

510 € 18,50



**Hisaki Maki**

Aburi-Lachs  
Panko-Avocado,  
Tobiko, Trüffelmayo

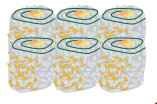
555 € 18,50



**New York Maki**

Lachs, Apfel,  
Sesam

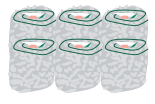
310 € 9,00



**Moritz Maki**

Garnelle,  
Frischkäse,  
Rucola

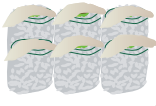
309 € 9,30



**Oktopus Maki**

gebackener Oktopus,  
Frühlingszwiebeln,  
Spezialsoße

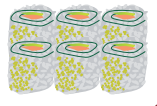
375 € 14,00



**Haru Maki**

geräucherter Lachs,  
Dill, Avokado,  
Flugfischkaviar

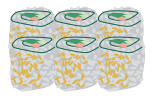
313 € 9,50



**Tomo Maki**

Oktopus, Rucola,  
Sesam, Koriander

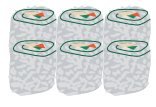
388 € 9,30



**Koichi Maki**

Lachs, Frischkäse,  
Chili, Frühlings-  
zwiebel

398 € 9,90



**Tarutani Maki**

Thunfisch, Avokado,  
Flugfischkaviar,  
Koriander

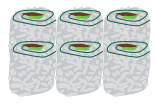
353 € 10,90



**Alina Maki**

Thunfisch,  
Avokado, Rucola,  
japanischer Chili

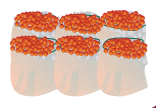
355 € 10,50



**Danys Maki**

Jakobsm., Lachskaviar,  
Avokado, Gurke, gr.  
Spargel, Spezialsoße

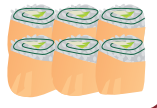
377 € 18,00



**Tri-Color Maki**

Lachs, Tobiko,  
Spargel, Avokado,  
Spezialsoße

501 € 18,00



**Surf & Turf Maki**

gebackene Garnelle,  
Rinderfilet,  
Alba-Trüffelmayo

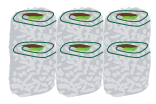
505 € 19,00



**Hiroki Maki**

Thunfisch, Frühlings-  
zwiebeln, jap.  
Mayonnaise, Rucola

372 € 10,50



**Paris Maki**

Camembert, Apfel  
Dijon-Senf,  
Herbes de Provence

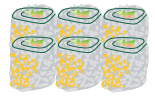
314 € 8,00



**Yamaguchi Maki**

Spargeltempura,  
Gewürzflocken,  
Kresse, Spezialsoße

379 € 9,90



**Spider Maki**

Soft-Shell Crab,  
Daikon Kresse, Mayo,  
Tobiko, Avokado

502 € 18,50



**Napoli Maki**

Kirschtomaten,  
Rucola, Dorade,  
Olivenöl, Meersalz

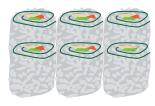
503 € 18,00



**Snow Crab Maki**

Krebisfleisch,  
Avokado, Rucola

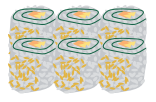
319 € 13,00



**Jamaica Maki**

Hähnchen-Tempura,  
Chili, Koriander, Mango,  
Gewürzflocken

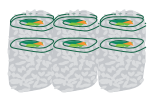
399 € 11,00



**Ebi-Tempura  
Maki**

Garnelen-Tempura,  
Sesam, Spezialsoße

500 € 11,50



## Sushi Mix

**Kuni Mix**

7 Nigiri,  
1 Ura Maki

412 € 36,00

Zusammenstellung  
der Zutaten  
erfolgt durch  
den Koch.

**Haru Mix Deluxe**

7 x 2 Nigiri,  
2 Ura Maki,  
1 Hosu Maki

414 € 74,00

Zusammenstellung  
der Zutaten  
erfolgt durch  
den Koch.

**Yuki Mix**

4 Nigiri,  
1 Ura Maki  
kleines Sashimi

404 € 44,00

Zusammenstellung  
der Zutaten  
erfolgt durch  
den Koch.

## Sashimi

**Sashimi Moriawase**

Traditionelle Mischung  
von Fisch und Meeresfrüchten

350 normal € 37,00 247 klein € 29,00

**Sashimi Sake**

Lachs

352 normal € 33,00 249 klein € 26,00

**Sashimi Maguro**

Thunfisch

351 normal € 38,00 248 klein € 30,00

**Sashimi Maguro + Sake**

Thunfisch, Lachs

357 normal € 36,80 358 klein € 29,00

**Sashimi Hamachi**

Gelbschwanzfisch

366 normal € 38,00 367 klein € 31,00

## SUPPEN

### **Misoshiru** 6 klein 4

Traditionelle, japanische Suppe aus sanfter Misopaste mit Seidentofu, Seetang und Frühlingszwiebel

## „KLEINE“ SPEISEN

### **Ceviche a la haru** 18

Oktopus, Tintenfisch, Dorade und Avocado mariniert mit hausgemachter Yuzu-Chili Sauce, roten Zwiebeln, Koriander, frische Chili und Olivenöl

### **Edamame** 7

blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz

### **Gyu Don** 16

Schüssel warmer Klebereis mit gebratenen Rinderfiletstreifen und roten Zwiebeln, dazu pikante Teriyakisaucе, Togarashi und Koriander

### **Ebi Mayo** 12

in Panko gebackene Black Tiger-Garnelen mit frischer, fruchtiger Orangenmayonnaise

### **Thunfischtatar „haru Art“** *unser Klassiker seit 21 Jahren* 27 klein 20

Thunfisch- und Avocadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili

### **Karaage** 12

knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen und Zitrone

### **Horenso Gyoza** 9

gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung und Ponzu mit Sesamöl

### **Yaki Gyoza** 10

gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und Ponzu mit Sesamöl

### **Gomaae** 10 klein 8

blanchierter Wurzelspinat von Hand ausgepresst und geformt, serviert mit süßlicher Sesam-Erdnußsoße (*kalt*)

## SALATE

### **Sashimi Salada** 18 klein 13

saisonal gemischte Salate mit schottischem Lachs und Big Eye Thunfisch Sashimi, Flugfischkaviar und Wasabi-Dressing

### **Miso Salada** 10 klein 7

Saisonal gemischte Salate, Tomate, Gurke, Kresse mit unserem leckeren Miso-Dressing

## HAUPTSPEISEN

### **Sake Teriyaki** 28

gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs mit frischen Pilzen, unserem Hand blanchierten Wurzelspinat, Kirschtomaten und süßlicher Teriyakisoße.

### **Bento Box DeLuxe** 44

Eine mit Liebe angerichtete Bentobox, wie sie oft als japanische Lunchbox bekannt ist, bestückt mit einem **kleinen Sashimi**, unserer beliebtesten Sushirolle, der **Ebi-Tempura Maki**, ein kleines Stück mit **Miso mariniertem Lachs** und unserem **Beef Tataki** mit Chiliponzu

### **Yaki Udon Yasai** 15

gebratene dicke japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse, frischen Pilzen und unserer leckeren Knoblauch-Butter-Soja-Soße, umami pur

### **Yaki Udon Ebi**

mit Black Tiger Garnelen 24

### **Yaki Udon Niku**

mit Rinderfiletstreifen 24

### **Yaki Udon Tori**

mit Maishänchenstreifen 22

# Aperitif und Schaumwein

---

## **Hugo** 8

Prosecco, Minze, Holunderblütensirup, Eis

## **Hugo alkoholfrei** 5

Soda, Minze, Holunderblütensirup, Eis

## **Aperol Spritz** 8

Prosecco, Soda, Aperol, Orange, Eis

## **Crodino Soda** 5

alkoholfreier italienischer Orangen-Kräuteraperitif, Soda, Orange, Eis

## **Sparkling Umesu** 7

Prosecco, Pflaumenwein

## **Orginal Choya Umesu 10 cl** 4,50

## **Campari** 6

## **Campari Soda** 7

## **Campari Tonic** 7

## **Martini** rosso oder bianco 6

## **Ricard** mit Eiswasser 6

**Cava „Dignitat“ Methode Tradicional** 39 0,75 l

**Champagner - Veuve-Fourny „Grand Rosé“ Brut 1er Cru** 79 0,75 l

**Champagner - Bruno Paillard Brut »Première Cuvée« extra brut** 80 0,75 l

**Champagner - Louis Roederer brut** 80 0,75 l

**Champagner - Roederer Cristal** 320 0,75 l

**Champagner - Dom Perignon** 299 0,75 l

**Champagner - Ruinart Rosé** 139 0,75 l



# Sake - japanischer Reiswein

---

## Offene Sake

**Kikumasamune Kimoto Junmai** - warm oder kalt serviert 6 0,1 l

**Hakkai Jozo Hakkaisan Junmai „Futsu-Shu“** - kalt serviert 7,5 0,1 l

## Sake Flaschen

### Junmai

**Choryo Shuzo Sparkling Junmai „Sawasawa“** 18 0,25 l  
*Ein prickelnder Sake mit feinsüßer Aromatik, ausbalanciert und unaufgeregt.*

### Junmai Ginjo

**Doi Shuzoba Doi Shuzo Junmai Ginjo „Kaiun Iwaisake“** 63 0,72 l  
*Ein Körperreicher, gut ausbalancierter Junmai Ginjo der das Wechselspiel von Süße und Säure eindrucksvoll darstellt, mit Noten von Banane und Melone.*

**Ippongo Kubo Honten Junmai Ginjo „Denshin Yuki“** 53 0,72 l  
*Ein Sake gebraut mit dem eiskalten Gletscherwasser der umliegenden Berge. Noten von Erdbeere, Mango und weißem Pfeffer.*

**Hakkai Jozo Junmai Ginjo „Hakkaisan“ (Hyotanbin)** 23 0,18 l  
*Ein perfekter Begleiter zu Seafood und gegrilltem Fisch. Leichte Frucht- und Nussaromen mit mineralischem Abgang.*

**Asahi Shuzo Junmai Ginjo „Dassai 23“** 98 0,72 l  
*Fruchtige Noten von weißen Blüten und Feigen, ein komplexer vielschichtiger Sake.*

**Asahi Shuzo Junmai Daiginjo „Dassai 45“** 52 0,72 l  
*Mildfeine Frucht von Muskattrauben, zarte Säure die an Weißwein erinnert.*

**Asahi Shuzo Kubota Hekiju Tonkubetsu „Honjozo“** 59 0,72 l  
*Ein sehr renommierter Sake mit Noten von Grapefruit, Birne und Muskatnuss. Das Yamahai-Brauverfahren gibt dem Honjozo eine ganz eigene Schubkraft.*

### Junmai Daiginjo

**Kato Kichibee Born Muroka Junmai Daiginjo „Namagenshu“** 63 0,72 l  
*Ein außergewöhnlicher Sake von höchster Qualität: Aromen von Reis, Birne und Lychee.*

## Weissweine -offener Ausschank-

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,20 l | 0,10 l | 0,75 l |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| <p>Deutschland</p> <p><b>RIESLING - WEINGUT FRÖHLICH - FRANKEN</b></p> <p>Frischer Duft nach Zitrus und würzigen, mineralischen Noten. Aromen von reifen, Pfirsich ergänzen sich mit den Noten des Muschelkalk vom Lump zu einem anregendem Potpourri. Elegant strukturiert mit ausgezeichneter Balance zwischen Säure, Frucht und aromatischer Tiefe.</p> | 8      | 5,50   | 28     |
| <p>Italien</p> <p><b>CUSTOZA DOC - CASTANELNUOVO DEL GARDA - VENETIEN</b></p> <p>Im Duft gelbe Früchte, Kräuter und ein Hauch von Haselnuss, am Gaumen Apfel- und Kernfruchtaromen, gepaart mit einer ansprechenden Mineralik, milde Säure, angenehme Würze und herrlicher Trinkfluss.</p>                                                                 | 7,50   | 5      | 26     |
| <p>Deutschland</p> <p><b>SAUVIGNON BLANC - JULIA SCHITTLER - RHEINHESSEN</b></p> <p>Im Glas helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase sortentypisches, intensives Aromaspiel nach Holunder, Stachelbeere und Paprika. Am Gaumen konzentrierte Mineralität gepaart mit fruchtigen &amp; vegetativen Noten.</p>                                       | 9      | 6      | 30     |

## Rosé -offener Ausschank-

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0,20 l | 0,10 l | 0,75 l |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| <p><b>“THE WINE GUYS“ DQ - JULIA SCHITTLER - RHEINHESSEN</b></p> <p>Fruchtig im Auftakt, trockener, frischer Rose von Julia Schittler vinifiziert. In der Nase Duft nach Pfirsich und Kirsche. Im Mund angenehm sanft. Am Gaumen frisch und lebendig mit einer elegant, würzigen Note. Im Abgang zarte Nuancen von Beerenfrüchten.</p> | 8      | 5,50   | 28     |

## Rotweine -offener Ausschank-

|                                                 | 0,20 l | 0,10 l | 0,75 l |
|-------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| <p><b>WECHSELNDER WEIN - FRAGEN SIE UNS</b></p> | 8      | 5.50   | 28     |

## Flaschenwein - rot

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <p>Deutschland</p> <p><b>SPÄTBURGUNDER - WEINGUT VON WINNING - PFALZ 29</b></p> <p>Intensiver Dichte und Elegante Aromatik von Schwarzkirschen und Holunderbeermark, würzige Aromen Von Zedernholz und Waldboden, elegant und nicht aufdringlich eingebunden. Griffige Tannine und eine junge, Pikante Säurestruktur. Einfach schön!</p>                                                                                                                                                                                                           | 0,75 l |
| <p>Spanien</p> <p><b>BANASTERO “TINTA DE TORO“ - ZABDI WINES - TORO 30</b></p> <p>Toro steht für alkoholreiche, einfache, aber tiefdunkle, konzentriert dicke Rotweine, die hierzulande sehr erfolgreich sind. Samtig dicht und seidig kühl läuft der Wein über die Zunge. Anspruchsvoll voluminös und konzentriert im Griff. Im Mundgefühl saftig, agil und mächtig konzentriert, aber alles andere als schwer oder gar plump. Hier geht es aufregend frisch zu im Trunk und spannend würzig im Duft, der an Gewürznelke und Piment erinnert.</p> | 0,75 l |

# Flaschenwein - weiss

---

Deutschland

## **RIESLING QBA - WEINGUT LEON GOLD - WÜRTTEMBERG 29**

0,75 l

In der Nase mit feinen Muskatnoten, Birne und reife Mirabelle, dazu entwickeln sich florale Anklänge von Rosen. Gewürze wie weißer Pfeffer runden das intensive Bouquet ab.

Am Gaumen leicht und verspielt mit Noten von Birne sowie erfrischender Limette.

Deutschland

## **SAUVIGNON BLANC - WEINGUT VON WINNING - PFALZ 32**

0,75 l

Die Trauben für den Sauvignon Blanc stammen aus verschiedenen Deidesheimer Lagen. Ausgebaut und vergoren wurde der Wein zum Großteil im Edelstahltank, ein kleiner Teil auch im Holzfass. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Birnen, Apfel, Grapefruit, Limette, kräutrigne Noten und Holunder.

Am Gaumen, rassig, dichte Frucht, zupackend, finessenreich, mineralisch, feinwürzig, schöner Schmelz mit sehr langem Nachhall.

Deutschland

## **AUXERROIS - WEINGUT BENZ - BADEN/TAUBERFRANKEN 29**

0,75 l

Feiner, vielschichtiger filigraner und körperreicher Auxerrois mit milder Säure, angenehmen, für Burgunder typisches, nussige Aromen mit Noten von reifen Birnen und Reneclauden.

Der Auxerrois, ist ein kleiner Geheimtipp für alle Burgunder-Fans.

Mit seinem feinen Bouquet betört er den Gaumen auf's angenehmste.

Deutschland

## **RIESLING - WEINGUT ANSGAR CLÜSSERATH - MOSEL 35**

0,75 l

Grünwürzig frische Apfelaromen, ausgeglichene Säurebalance und stoffige Substanz im Mund.

Im Duft noch sehr jung und unentwickelt, weiße Blüten, frisch aufgeschnittener Apfel, reife Aprikose.

Im Mund schlank aber nicht mager, eher rassig geradlinig im Zug.

Österreich

## **GRÜNER SILVANER - VDP GUTSWEIN - WEINGUT WAGNER STEMPEL 41 RHEINHESSEN**

0,75 l

Ein toller spannender Silvaner mit Zugkraft und straffer Mineralik

Portugal

## **ALVARINHO CONTACTO - VINHO VERDE - ANSELMO MENDES 39**

0,75 l

Vinho Verde wie man ihn kaum kennt, auf einem unglaublich hohen Niveau produziert:

Anselmo Mendes ist ein Star in Portugal, sein Ruf eilt ihm voraus und seine Weißweine gehören zu den besten des Landes. Alvarinho ist seine Rebsorte, die Reben stecken in feinem Granitboden.

Schmalzig herb, geschmeidig salzig. Mundwässernder Trinkfluss garantiert.

Italien

## **LA MANINA BIANCO - WEINGUT MANICOR - SÜDTIROL 39**

0,75 l

Frisch und fröhlich, beschwingt und trotzdem unbeschwert. Ein herrliches Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon blanc und Chardonnay. Perfekt zu rohem Fisch von einem der Biodynamik Vorzeigebetriebe aus Südtirol. Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit.

USA

## **CHARDONNAY - FRANCIS FORD COPOLLA WINERY - KALIFORNIEN 60**

0,75 l

Diamond Collection Chardonnay.

Stilvoller Wein mit komplexen Fruchtaromen von reifen Birnen und Passionsfrucht, im Duft etwas rauchige Vanille, raffiniert mit Nuancen von Karamell und Tabak, cremig und kraftvoll.

Eingewobenes Bouquet, angenehme Zitrustöne bereiten ein verspielt langes Finale.

Frankreich

## **TOURAINES SAUVIGNON AOC - DOMAINE DES CORBILLIERS - LOIRE 32**

0,75 l

So was wie der Ur-Sauvignon Blanc. Von hier kommt er, von der Loire. Herrlich frischer, sanfter Wein

mit animierendem Duft nach Heu und frischem Gras, weich und mild in der Säure, trocken, geschmeidig

und lecker, paßt zu fast allem und macht richtig Spaß. Perfekt zu Sushi, Sashimi, Salaten und Gemüse.

## Flaschenwein - weiss

---

Frankreich

**VOUVRAY „LE BON PINON“ - DOMAINE FRANÇOIS & JULIEN PINON - LOIRE** 50 **0,75 l**

Ein Meisterwerk, das die Möglichkeiten und das Potential der Rebsorte eindrucksvoll unter Beweis stellt. Kein Weißwein für jedermann, aber jeder, der sich auf ihn einläßt, wird staunend belohnt. Füllt den Mund mit schwer zu beschreibender kalkiger Präsenz, die am Gaumen ewig lang nachklingt. Ein entspannt selbstbewußter Wein, der mit sich im Reinen zu sein scheint.

Frankreich

**POUILLY-FUMÉ - CHATEAU DE TRACY AOC - LOIRE** 46 **0,75 l**

Das Weingut Chateau de Tracy ist ein Muss für Sauvignon-Liebhaber. Der Pouilly-Fumé dieser Domaine im Loire-Tal ist ein sicherer Wert. Eine bezaubernde und lebhafte Spitzenkombination aus Terroir, Rebsorte und Vinifikation. Kräftige Aromen von schwarzen Johannisbeeren, weißfleischigen Früchten und Pfefferdüften. Ein toller Begleiter zu Lachs.

Neuseeland

**SAUVIGNON BLANC - CLOUDY BAY - MARLBOROUGH** 65 **0,75 l**

Der Sauvignon Blanc von Cloudy Bay präsentiert sich mit einem fruchtigen Bukett von Zitronen- und Grapefruitaromen. Nektarine und ein wenig Zitronengras schließen sich an. Im Geschmack kommt der Wein frisch und mit saftiger Frucht daher. Dazu dezente Fenchelaromen und schöne mineralische Noten, die in einem langanhaltenden Finale enden.

Schweiz

**CHASSELAS - FENDANT DUVALAIS - WEINKELLEREI AARAU** 63 **0,75 l**

Eine spannende, typische würzige Note offenbart sich in der Nase: süßliche Früchte, Feuerstein und intensive Aromatik und eine gehaltvolle, schmelzige Art am Gaumen. Der Wein überzeugt durch seine elegante, filigrane Struktur und sein ausgewogenes Säure-Süße-Spiel: Ein ausgezeichnete Walliser Fendant, der durch Konsistenz, Rückgrat und Typizität brilliert.

Italien

**CHARDONNAY VENEZIA GIULIA - JERMANN - FRIAUL** 53 **0,75 l**

Im Glas präsentiert er sich in einem leuchtenden strohgelb. Der fruchtige erste Eindruck bestätigt sich, sobald man am Glas schnuppert. Dann steigen intensive duftende Aromen von Apfel, Birne und Zitrusfrüchten in die Nase. So feinfruchtig und ausgewogen, noch dazu mit einem lang anhaltenden Geschmackserlebnis zeigt sich dieser Chardonnay in seiner schönsten Art.

Italien

**PINOT GRIGIO DESSIMIS - VIE DIE ROMANS - FRIAUL** 76 **0,75 l**

Der Vie di Romans Dessimis Pinot Grigio DOC präsentiert sich mit einem eindrucksvollen und komplexen Bouquet mit Aromen von Eisenkraut, Feuerstein, Pfirsich, reifen Birnen, Akazien, Mandeln. Am Gaumen ist er kompakt, saftig, frisch und wunderbar reintonig und lebendig. Ein aussergewöhnlicher, äusserst lagerfähiger und qualitativ hochstehender Pinot Grigio.

## Flaschenwein - Rosé

---

Frankreich

**ROSÉ DE CORSE „LE BOIS DU CERF“ - DOMAINE VICO - KORSIKA** 42 **0,75 l**

Mystisches Eiland, das nicht so richtig französisch sein will, aber auch nicht italienisch. Wie die Rebsorten, die diesem hinreißend süffigen Rosé vom höchst gelegenen Weingut der Insel Potenz und Leichtigkeit zugleich beschenken. Im Duft der Reiz der Höhe und der reinen Luft, Pinienhaine, die Würze sommerlicher Macchia. Im Mund druckvoll, herb und süffig, knochentrocken, mild und weich, pikant salzig an den Zungenrändern, zieht buchstäblich über die Zunge, will getrunken werden, unheimlich animierend.

Österreich

**SPRING BREAK ROSÉ - WEINGUT ZILLINGER - WEINVIERTEL** 39 **0,75 l**

Seine roten Trauben spürt man in pfeffriger Würze und dezent herben Gerbstoffen, die frisch und appetitmachend mit frischer Erdbeere, etwas Rhabarber und einem Hauch Minze im Duft gewürzt sind. Zart in der Frucht, sehr charmant im frischen Schmelz am Gaumen, trinkfröhlich in der Säure und maximal natürlich in Ausstrahlung und Wirkung. Das ganze bei nur 10,5% Alkohol.

**ROTLING - WEINGUT FRÖHLICH - FRANKEN** 28 **0,75 l**

Im Glas zeigt sich der Escherndorfer Rotling mit einem tollem lachsfarbenen Rosa. In der Nase präsentiert er einen frischen Duft nach Kirschen und Erdbeeren. Im Geschmack feinherb und spritzig, bei angenehmer Säure. Am Gaumen besitzt er eine Vielfalt von Beerenaromen mit einem erfrischenden, fruchtigen und zartem Abgang und unterstreicht so seinen lebendigen und frischen Charakter.

## Japanische Softdrinks

---

**Oolong Eistee** (herb, ohne Zucker) 6

0,50 l

## Mineralwasser, Säfte, Limonaden

---

**Selters – Mineralwasser aus der Stadt Selters - still oder spritzig** 2,70 6,80

0,25 l 0,75 l

**Apfelschorle** naturtrüb 4

0,33 l

**Maracujaschorle** 4

0,33 l

**Johannisbeerschorle** 4

0,33 l

**Johannisbeernektar** 4,50

0,30 l

**Maracujanektar** 4,50

0,30 l

**Apfelsaft** naturtrüb 4,50

0,30 l

**Fanta**<sup>2,12</sup> 3,50

0,33 l

**Coca Cola**<sup>1,2</sup> 3,50

0,33 l

**Coca Cola zero**<sup>1,2,9</sup> 3,50

0,33 l

## Biere

---

**Jever Pils** 3,60

0,33 l

**Jever fun alkoholfrei** 3,60

0,33 l

**Tucher Helles Hefeweizen** 4,70

0,50 l

**Tucher Radler** 4,70

0,50 l

**Kirin** 4,50

0,33 l

**Sapporo** 4,50

0,33 l

## Kaffee & Tee

---

**Espresso** 2,20

**Espresso doppelt** 3,90

**Kaffee** 2,40

**Grüner Tee - Kanne** 7

Hochwertigster Otsuka Seicha Super Sencha direkt aus Japan

**Jasmin Tee - Kanne** 6

Intensiver und zugleich angenehmer Sunflower Te Jazmin

# Spirituosen

---

## Gin

4 cl

Pur oder mit Schweppes Tonic 10

- |                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| -Brokers          | -Tanqueray Sevilla |
| -Malfy Gin        | -Tanqueray 10      |
| -Lind & Lime Gin  | -Marconi Gin Poli  |
| -The Botanist     | -Beefeater         |
| -Mistral Gin      | -Bombay Sapphire   |
| -Bulldog Gin      | -Bombay Bramble    |
| -Jinzu Gin        | -Malfy con Limone  |
| -Roku Gin         | -Malfy con Arancia |
| -Impact Gin       | -Gordons Pink Gin  |
| -Nikka Coffey Gin | -Beefeater Gin     |
| -Greenalls        | -und viele mehr... |
| -Saffron Gin      |                    |
| -Hendricks        |                    |
| -Haymans Old Tom  |                    |
| -Haymans Sloe Gin |                    |
| -Lonewolf Gin     |                    |

## Japanische Whiskey

2 cl

4 cl

|                                            |      |    |
|--------------------------------------------|------|----|
| Suntory Whiskey „Toki“                     | 4,50 | 8  |
| Suntory Whiskey „Hibiki“                   | 9    | 17 |
| Nikka Whisky from the Barrel               | 4,50 | 8  |
| Nikka Coffee Malt Whiskey                  | 6    | 11 |
| Nikka Whiskey „The Nikka“ 12 years blended | 9    | 17 |
| Nikka „Nikka Days“ blended                 | 7    | 13 |
| 40° The Fujisan Whiskey                    | 7    | 13 |
| Tagouchi Japanese Whiskey                  | 9    | 17 |
| Enso Japanese Whiskey                      | 8    | 15 |

| Rum                                         | 2 cl | 4 cl |
|---------------------------------------------|------|------|
| <i>A.H. Riise Non Plus Ultra (Karibik)</i>  | 10   | 19   |
| <i>Mount Gay XO Reserve Cask (Barbados)</i> | 6    | 11   |

| Kräuterliköre, Amaro, Vermouth |  | 5 cl |
|--------------------------------|--|------|
| <i>Martini Rosso</i>           |  | 5    |
| <i>Martini Bianco</i>          |  |      |
| <i>Ramazotti</i>               |  |      |
| <i>Campari</i>                 |  |      |
| <i>Carpano Antica Formula</i>  |  |      |
| <i>Aperol</i>                  |  |      |

| Obstbrände                              | 2 cl | 4 cl |
|-----------------------------------------|------|------|
| <i>Etter Mirabelle</i>                  | 4    | 7    |
| <i>Schladerer Williams Birne</i>        |      |      |
| <i>Richter Himbeergeist</i>             |      |      |
| <i>Haas Schwarzer Johannisbeergeist</i> |      |      |

| Grappa                                            | 2 cl | 4 cl |
|---------------------------------------------------|------|------|
| <i>Terre Antiche Grappa di Chardonnay</i>         | 4    | 7    |
| <i>Sassi Grappa di Barbaresco</i>                 | 5    | 9    |
| <i>Affinato in Barrique - im Barrique gereift</i> |      |      |



Englische Karte

Unsere Speisen und Getränke können Allergene enthalten.  
 Bitte fragen Sie bei Bedarf nach der Allergenkarte.  
 Alle Preise sind in Euro.  
 Vielen Dank.